



... krönt
Genuss aus
Österreich.



Da kommen wir her, da gehen wir hin.

Es ist nicht selbstverständlich und kommt auch nicht von selbst, dass wir uns heute als gesunde, bodenständige Firma präsentieren dürfen. Bestehende Qualität, hervorragend ausgebildete Mitarbeiter und die laufende Nachfrage sind der Grundstein zum „Großwerden“. Über 60 Jahre intensive Weiterentwicklung, harte Arbeit und Nachvollziehbarkeit vom Bauern bis zum Kunden zeigen nun deutlich ihre Früchte. Darauf können wir stolz sein.

Wir von KARNERTA leben für unsere Produkte und wollen diese Leidenschaft mit unseren Kunden teilen. Unsere Mitarbeiter sind die Seele und das Herz des Unternehmens KARNERTA. Auch wenn

wir mittlerweile rund 240 Mitarbeiter zählen können, erfolgt hier sehr viel auf zwischenmenschlicher Ebene. Das Gleiche können wir über unsere Kunden sagen, die wir alle persönlich kennen und Teil unserer großen Familie sind.

Doch das alleine ist nicht der Schlüssel zum Erfolg. Was uns auszeichnet, sind bestimmt unsere lange Fleischermeistertradition und unsere kreativen und innovativen Produktideen. Bestätigt durch den Erfolg gehen wir bestärkt und zielstrebig weiter, um weitere und neue Ziele zu erreichen, allerdings ohne dabei den Boden unter den Füßen zu verlieren. Daher freuen wir uns auf eine Zusammenarbeit mit Ihnen.

CLEMENS LACHER, GESCHÄFTSFÜHRER

FRANZ TREMSCHNIG, GESCHÄFTSFÜHRER

» MIT UNSERER FREUDE AM GUTEN ESSEN UND UNSERER LEIDENSCHAFT FÜR WERTVOLLE LEBENSMITTEL KRÖNEN WIR GENUSS AUS ÖSTERREICH.«

FRANZ TREMSCHNIG, GESCHÄFTSFÜHRER



4.500 KUNDEN

75 MIO UMSATZ IN EURO

Wir sind in ganz Österreich vor Ort für Sie da.



6 ZWEIGNIEDERLASSUNGEN

7 FACH-MÄRKTE IN GANZ ÖSTERREICH



LKWs

Hier kommt die neue Ess-Klasse.



SEIT 2003 IFS-ZERTIFIZIERT



SEIT 2007 BIO-ZERTIFIZIERT



SEIT 2009 MSC-ZERTIFIZIERT



SEIT 2010 AMA-ZERTIFIZIERT



SEIT 2012 ASC-ZERTIFIZIERT



2440



MITARBEITERINNEN UND MITARBEITER

Wir sind ein Traditionsunternehmen, das durch laufende Produktinnovationen am Puls der Zeit liegt.



UNSERE HAUSEIGENE QUALITÄTSVER-SICHERUNG FLEISCHMEISTER QUALITÄT



13.200 JAHRESTONNAGE

Vom Fleischer zum modernen Produktions- und Handelsunternehmen.

1954

Vor mehr als 60 Jahren wurde der Grundstein zur heutigen „KARNERTA GmbH“ durch den Raiffeisenverband gelegt. Die Produktion von Fleisch und Wurstwaren erfolgte im Betrieb in Klagenfurt in der Schlachthofstraße.



1971

Übernahme durch Agrosserta. Die Marke „KARNERTA“ wird erstmals genannt.



1998

Neubau und Inbetriebnahme der Teigwarenproduktion am Südring in Klagenfurt.

1996

Kauf und Übersiedlung der Wurstwarenproduktionsstätte auf den Südring in Klagenfurt. Gründung der KARNERTA GmbH als eigenständige Gesellschaft.

1984

Start mit frischer Teigwarenherstellung.



1999

KARNERTA wird ein Unternehmen der VIVATIS-Gruppe.



2003

Um- und Zubau der Fleisch- und Convenienceproduktion.



2007

Einstieg in die Produktion von frischen und tiefgekühlten Bio-Teigwaren.



2005

Ausbau der Gastronomiekompetenz durch die Übernahme von Gastrovertrieben in den Gebieten Steiermark und Salzburg.

2004

Die Fleisch- und Wurstwaren Trading GmbH wird eine 100%ige Tochter der KARNERTA GmbH mit Sitz in Klagenfurt.

2009

Verleihung des Gastro-Lukullus durch die AMA für besondere Leistungen und außergewöhnliches Engagement im Bereich Qualitätsfleisch.



2010

Erweiterung des Filialnetzes durch die Übernahme des Fleisch-Wurst-Großhandels Gubi Deutschmann in Feldkirch.

2014

Eröffnung der neuen Teigwarenproduktion in Klagenfurt.



2021

Gründung und Errichtung einer Zerlegung mit Kärntner Fleisch an der Zentrale.

2018

Um- und Zubau der Fleisch- und Convenienceproduktion.



2016

Die Marke CERNYs wird Teil des Unternehmens und das Produktportfolio um Fisch & Fischfeinkost erweitert.

Für die Zukunft haben wir uns große Ziele gesetzt, die wir mit Ihnen gemeinsam erreichen möchten.

Jahrzehntelange, starke Partnerschaften zeugen von geprüfter Qualität aus Österreich.

UNSERE REGIONALEN PARTNER



KARNERTA

FLEISCH

Fleischmeisterqualität seit über 60 Jahren.

FISCH

Die erste Adresse für Fisch seit über 100 Jahren.



CERNY'S
FISCH & FEINKOST

UNSERE PRODUKTWELTEN



KARNERTA

TEIG-WAREN

Über 30 Jahre Erfahrung in Frischteigwaren und Marktführer in Österreich.

FLEISCH- MEISTER- QUALITÄT SEIT ÜBER 60 JAHREN.



Kostbarer Rohstoff, hingebungsvolle Verarbeitung.

Das Gütesiegel „Fleischmeister Qualität“ ist unsere hausinterne Qualitätsversicherung. Unsere Produkte werden nicht nur von außen kontrolliert, sondern auch von uns selbst, und das vor Ort. Damit ermöglichen wir Ihnen immer besten Fleischgenuss.

Wir von KARNERTA wissen um den Wert von lange gereiftem Fleisch und lassen Tradition, wie das „Dry Aging“, wieder aufleben, denn erst durch fachgerechte Reifung erhält das Fleisch die benötigte Qualität und den Geschmack.

Für Sie haben wir ein Sortiment an Menükomponenten zusammengestellt, die nach typisch österreichischen Rezepturen hergestellt werden und Ihren Gastronomiealltag erleichtern sollen. Clean Label liegt uns sehr am Herzen. Daher produzieren wir weitgehend „ohne Zusatz von“ und verzich-

ten auf Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker sowie Farbstoffe.

Wir bieten Ihnen auch portionierte Produkte (gewürfelt, geschnitten und geschmetzelt) auf den Deka genau an. Das Fleisch behält sechs Tage seine Frische und ist für Sie praktisch in der Verarbeitung.

Besonders stolz sind wir auf unsere Kärntner Speckspezialitäten, für die wir über die Grenzen Österreichs bekannt sind. Hierbei produzieren wir unter anderem den traditionellen luftgetrockneten Speck – eine wahre Kärntner Spezialität und hohe Kunst der Fleischveredelung.

Für unsere Markenprodukte aus Eigenproduktion verwenden wir ausschließlich österreichisches Fleisch.

DIE FLEISCHERMEISTERTRADITION, INNOVATIVE PRODUKTE UND DIE KONSEQUENTE VERARBEITUNG ÖSTERREICHISCHER ROHSTOFFE ZEICHNEN UNS AUS.



PROBIEREN SIE
UNSER DRY AGED BEEF
UND ÜBERZEUGEN
SIE SICH VON DER
QUALITÄT.

~
28 TAGE AM
KNOCHEN GEREIFT



KÜCHENFERTIGE MENÜ-
KOMponentEN

~
NACH ÖSTERREICHISCHEN
REZEPtureN HERGESTELLT

~
GELINGSICHERE UND
SCHNELLE ANWENDUNG



UNSERE AMA
KÄRNTNER SPECK-
SPEZIALITÄTEN

~
HANDGESALZEN NACH
ALTER TRADITION

~
ZART ÜBER BUCHEN-
HOLZ GERÄUCHERT

IHR F(R)ISCH- HÄNDLER SEIT ÜBER 100 JAHREN.

FISCHVIELFALT VON CERNYS



*Von Fisch-Profis für
Gastronomie-Profis.*



Fisch ist eines der wertvollsten Nahrungsmittel der Welt. Viele Gäste erwarten gerade im Gastronomiebereich eine Auswahl an Frischfischgerichten. Seit über 100 Jahren steht die Marke CERNYS für Kompetenz im Bereich Fischgroßhandel. Diese langjährige Erfahrung, kompromisslos hohe Qualität und das Fachwissen unserer Mitarbeiter bilden die Basis für den Erfolg unserer Marke. Wir orientieren uns an den Bedürfnissen unserer Kunden und stimmen unser Angebot und Service speziell darauf ab. Daher gelten unsere Anstrengungen der weiteren Verbesserung von Service und Qualität, um ein attraktiver Partner im Bereich Fisch und Fischfeinkost zu sein.

ENTDECKEN SIE DIE VIELFALT UNSERES
ANGEBOTES FÜR IHRE SPEISEKARTE.



FISCH IST
VERTRAUENSACHE.

~
INDIVIDUELLE
BETREUUNG
DURCH UNSER
EXPERTENTEAM



FRISCHE IST UNSER
OBERSTES GEBOT.

~
HERAUSRAGENDER,
FRISCHER GESCHMACK
DURCH DIE HAUS-
INTERNE QUALITÄTS-
SICHERUNG



GEPRÜFTE QUALITÄT
~
INNOVATIVE PRODUKTE
~
VIELFALT FÜR IHRE
SPEISEKARTE

UNSERE PRODUKTWELT ~ FISCH

GENIALE VIELFALT BEI UNSEREN NUDEL- VARIATIONEN.



Feine Teigwaren mit Tradition.

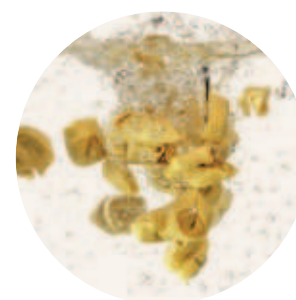
Seit über 30 Jahren produzieren wir bereits Teigwaren. Es ist aber nicht die Tradition allein, auf die wir stolz sind. Vielmehr ist es die Tatsache, dass obwohl wir industriell produzieren, immer frische Zutaten verwenden.

Wir verarbeiten Rohstoffe, die regional verfügbar sind und aus Österreich kommen. Wir setzen auf Gesundheit, Ehrlichkeit und Nachhaltigkeit; und genau so sind Produktion und Produkte

konzipiert. Der achtsame Umgang mit Ressourcen und Mitarbeitern sichert eine qualitätsvolle Herstellung unserer Teigwaren. Laufend entwickeln wir die Prozesse weiter, erhöhen unsere Standards und investieren in Innovation.

Das Ergebnis spricht für sich: Qualitäts-, Alternativ- und Bioprodukte. Hierbei ist „Clean Label“ für uns mehr als eine Bezeichnung, es ist gelebte Philosophie.

DIE ERFAHRUNG VON ÜBER 30 JAHREN MACHT
UNS ZU EINEM ZUVERLÄSSIGEN PARTNER.



ERSTKLASSIGE
QUALITÄT UND
HÖCHSTER GENUSS

~

LIEBER FRISCH
VORGEKOCHT ALS
HALTBAR



~

HOHE
ENTWICKLUNGS-
KOMPETENZ
GARANTIERT DIE
ERFÜLLUNG IHRER
BEDÜRFNISSE

~



SIEHT AUS,
WIE'S SCHMECKT:
SELBSTGEMACHT

~

ENTDECKEN SIE UNSERE
ÖSTERREICHISCHEN UND
ITALIENISCHEN NUDEL-
SPEZIALITÄTEN.

WIR SIND IN GANZ ÖSTERREICH FÜR SIE DA

*Folgen Sie einfach Ihrem guten Geschmack,
denn mit Produkten von KARNERTA isst
Österreich am Besten.*



KARNERTA GMBH

Südring 334, 9020 Klagenfurt, Österreich
T +43 (0) 59970 2-1000 | F +43 (0) 59970 5-1000
office@karnerta.at | www.karnerta.at

Ein Unternehmen der
VIVATIS
HOLDING AG

IMPRESSUM: Für den Inhalt verantwortlich: KARNERTA GmbH. | Gestaltung: Kufferath, Werbeagentur, Graz. | Fotografie: Carletto Photography, Jost & Bayer Fotoprojects, Klagenfurt am Wörthersee; Stefan Novak; Markus Wolf, CERNYS; Fotolia (Printemps); Shutterstock (Mechanik, canadastock, Lisovskaya Natalia, Alexander Raths, Ekaterina Kondratova); Thinkstock (kzenon, martiapunts). | Druck: Universitätsdruckerei Klampfer GmbH. | Alle Informationen vorbehalten Satz- & Druckfehler, Version 04-2021



Gedruckt nach den Richtlinien „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens.



PEFC® PEFC/06-39-04